

RESTAURANT
Le Café de Paris
CHERBOURG EN COTENTIN

M E N U À 29 €

Pour les groupes de 8 personnes ou plus, nous proposons un maximum de trois plats différents pour l'ensemble du groupe.

Entrées Starters

Œuf basse température *la Maison Bordier*, crème de betterave rouge et basilic
Low temperature egg from Maison Bordier, beetroot and basilic cream

Tartare de bœuf 80gr race blonde Aquitaine La Hervière à Tessy sur Vire, aux huitres de Mr Jean Paul Bluzat, fine salade
Beef tartare 80gr blonde breed Aquitaine La Hervière at Tessy sur Vire with Mr Jean Paul Bluzat oysters, fine salad

Soupe de poissons maison et son aioli
Homemade fish soup and aioli

Plats

Poitrine de Cochon au jus de viande, purée de pomme de terre fine salade
Pork Belly ,Meat gravy , mashed potatoes fine salade

Suprême de Truite de Parné-sur-Roc au jus d'Araignée fondue de carotte au curcumin
Fillet of Salmon Trout from Parné-sur-Roc , Crab sauce , carrot with curcumin

Desserts

Au choix sur la carte
Choose from the menu

RESTAURANT
Le Café de Paris
CHERBOURG EN COTENTIN

M E N U À 3 8 €

Pour les groupes de 8 personnes ou plus, nous proposons un maximum de trois plats différents pour l'ensemble du groupe.

Entrées

Starters

Œuf basse température la Maison Bordier, crème de chorizo

Low temperature egg from Maison Bordier, chorizo cream

Tartare de truite saumonée de Parné-sur-Roc, crème légère au raifort

Salmon trout tartare from Parné-sur-Roc, light cream with horseradish

Soupe de poissons maison et son aïoli

Homemade fish soup and aioli

Glace de hareng fumé, brunoise de bettrave aux agrumes

Smoked herring ice cream, beetroot, and orange flavour

Plats

Suprême de bar, au beurre d'agrumes Fondue de carotte

Supreme of sea bass, with citrus butter Carrot fondue

Quenelles de poissons sauce d'araignées, gratin de pommes de terre hareng fumé

Fish dumplings with spider sauce, potato gratin and smoked herring

Gigot d'Agneau farci, jus au thym, gratin de pommes de terre hareng fumé

Stuffed leg of Lamb, juice with thym, potato gratin and smoked herring

Desserts

Au choix sur la carte

Choose from the menu

RESTAURANT
Le Café de Paris
CHERBOURG EN COTENTIN

M E N U À 5 5 €

Pour les groupes de 8 personnes ou plus, nous proposons un maximum de trois plats différents pour l'ensemble du groupe.

Médailon d'Andouille de Vire Homard Bleu, bisque de tourteau

Medallion of Andouille de Vire Blue Lobster , crab bisque

Pavé de Bar , Fondue de carotte au cumin , beurre d'agrumes

Sea Bass filet , Carot with cumin orange juice butter

½ pigeon de Pornic éleveuse Bourreau, gratin de pommes de terre hareng fumé

½ Pornic pigeon breeder Bourreau, smoked herring potato gratin

Soupe de Camembert, œuf bio basse température

(supplément 6 €)

Camembert soup, low temperature organic egg

Desserts

Au choix sur la carte

Choose from the menu